

VENDREDI 16
MARS 2018

2^{ème} édition

U'COOK
innovation

LES PRODUITS
SANS % ESSENTIEL
MAIS PAS
SANS EFFORTS

Un
MENU
concocté
SUR
MESURE



COLLOQUE PROFESSIONNEL & CONCOURS ÉTUDIANTS

Accueil des participants 8h30
Ouverture de la journée U'COOK-INNOVATION 9h00

Comprendre les consommateurs SANS 9h15
Véronique LE BERRE
Chef de projet innovation au Centre culinaire de Rennes

Les produits « sans antibiotique » 9h45
Dr. Sébastien LOPEZ
Vétérinaire spécialisé dans les animaux d'élevages

PRÉSENTATION DES PROJETS ÉTUDIANTS 10h15

VISITE DES STANDS 11h15
ÉTUDIANTS NOMINÉS

PAUSE DÉJEUNER ... 12h30

VISITE PLATEFORME 2ICA SUR INSCRIPTION ... 13h15 - 13h55

Les produits et filières « sans » parmi les autres 14h00
signes de différenciation en agroalimentaire
Emmanuel AUDOIN
Responsable Innovation Bureau Veritas Agro France et Europe

« Les enjeux du « sans » viande 14h40
dans notre alimentation
Bernard Schmitt
Médecin spécialiste de la nutrition, Co-Président de Bleu Blanc Cœur

L'emballage alimentaire de demain 15h15
Laurent LE BRETON
Fondateur et Dirigeant de la société 2iPACK Conseil

REMISE DES TROPHÉES 15h45

COCKTAIL DE CLÔTURE ET 16h15
MOT DE LA FIN

POUR VOUS INSCRIRE À CETTE JOURNÉE, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :
www.ucookinnovation.fr

